

# فلان - كريب ومحليات باردة

لحاجة كل يوم



# الفهرس

04	فلان كراميل	04	كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال
06	فلان بالبرتقال	06	كريب بالتفاح والقرفة
08	فلان باللوز	08	كريب بالشكلاطة والبندق
10	فلان بالكاكاو	10	كريب بالفريز
12	فلان بالكوك	12	تيراميسو
14	موس بالفريز	14	تيراميسو بالفريز
16	موس بالموز (البنان)	16	تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ
18	موس بالشكلاطة	18	حلوى الأناناس
20	موس بالقهوة	20	حلوى التفاح والزبيب
22	كريم بهاء الزهر	22	حلوى الجبن بالحامض
24	كريم الأناناس	24	ميني شارلوت
26	كريم البرتقال	26	سلطة الكيوي والأناناس
28	أرز بالحليب	28	سلطة الفواكه بالسكنجبير
30	كريب عادي	30	سلطة الفواكه الجافة
31	كريب خفيف	31	سلطة الفواكه مع القشدة الطرية
32	كريب بالعسل والكركاغ		



1 في خسونة لبيبي السكر مع قليل من الماء، ايسقي في العاءض، شعبه على شاي خفيفة و هو كي يواحدة منعقة خشبية على يمشول إلى كراميل



2 ضعي يدالي دافعتين من كراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركه يبرد ورواصي العاءض

يصلح هذا الكراميل في تحضير اعياد من انواع الاكل

### طريقة تحضير الكريمة



3 في انا طوي العاءض و السكر و الدافلا بالخراب اليدوي



4 ايسقي اياه الخليب شيئا فشيئا مع التحريك، شعبه لينة ثم غو 2 ثم عسيه في القوالب المتناسرة سابقا، فليها بوزق الالمنيوم ثم اخبذها في فرن على موزقة حمام مريم داخل لانة احدى ساعة

شعرجها من الفرن، تظفر على قود ثم ادخلها لثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم

## قلان كراميل

الاعداد

الكمية

• لتر خليب عتي

• 5 بيض

• 6 1/2 سكر سنية

• دلعقة عذيرة من روح الفانيلا

الاعداد

الكمية

• 200 سكر سنية

• 6 ملايق كيار ماء

• 4 إلى 5 قطرات عسبر

الراءض



# فلان بالبرتقال

الأشياء

المقادير

• 30 سل عصير برتقال طوي

• 50 سل سكر • 2 بيض

• 175 غ سكر سكرينة

• قشور برتقال



1 في كموراة أو بي نصف كمية سكر مع عصير الحمض ضعية فوق نار خفيفة و الترتية يغلي حتى تحصلتي على شراب كثيف ثم مبي نصفه في الإناء المعد لتعصير الفلان وتضعه في الخلاطة



2 نعي الحليب عند ايدنا بالخليل اضعيفي إليه قشور البرتقال والتوتية ويلي مدة ويلي ثم اضعي السكر و الترتية يطلع



3 في إذا اطلعت في يديك و تباري من السكر بالشراب الرومي ثم مبي السكب من قشور البرتقال والتوتية إليه شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط ثم ضعية في آلة الترتية



4 ضعية في القالبه تدعيه في قالب أو لآلة بهد ساد اصبه فوق الألفيوم ثم اضعيه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة اخرجيه من الفرن حتى يبرد ثم ادخليه في الخلاطة

بعد الترتيم اضعي بشراب البرتقال المشوي وزيتيه بقشور البرتقال المحسل وشوراح اللوز



# فلان باللوز

المقادير

للتحضير

- نصف كاس مغرور من الكراميل (مرقة)
- 40 مل حليب • 10 مل قشدة مبردة
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ حبيبات سكر
- 5 بيض • 1 إلى 4 قطرات من روح اللوز



1 بعد تدعيم الكراميل صوبه في قالب كبير أو في قوالب فردية وتركه يبرد. سخني الحليب مع القشدة لطيفة، اصيبي السكر وحرطي حتى يذوب. اطفي النار واصيبي اللوز، الحبيبات والسكر وبع مدعة ثم صفيه.



2 احرسي البيض مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب واللوز وقطرات من روح اللوز بالطريقة العادية.



3 اصيبي بقية الحليب شيئا فشيئا مع استمرار التحريك ثم صفيه إلى آلة الزغرفة وسقيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 ضعها على لافان أو قالب به ماء عطية بورق الألمنيوم واسخني إلى الغلي على طريقة حمام مريم لمدة 30 دقيقة. عند التقسيم وزينه بشواتح اللوز.





4 في شسولة انشئ نصف كمية الحليب  
الاصفر البقية الكاكاو وجرشي ثم صفيتها.



الاولي يادعوي نصف الكاكاو مع السكر والثاني  
بالشرب القوي. الصفرة البقية كمية  
الحليب ثم تدعوي الحليب الصفرة مع  
جودسة الحليب.



الكاكاو الصفرة مع الكاكاو ثم اصيفتها  
شبهت فستيج. صفيرة على دلو عاتقة  
و جرشي بالاسنان حتى تصفيتها على فلان  
كاف ثم صفيرة الزينة الزخرفة.



كاسيرة في قالب حلق بالشباب الجود و الترتيب  
في القلاحة التي تتركه و يذوقها طرية  
في حلق الكسيرة و يذوقها بالكرشم شنتيبي.

## فلان بالكاكاو

المقادير

التحضير

• 150 غرام حليب • 100 غرام سكر صلبة

• 2 بيض • ملعقة صغيرة فانيليا

• 10 غرام نشا (مليزينا) • 2 ملاعق كبيرة كاكاو





1 حضري الكراميل وصنيه في قالب خاص بـ الكحل أو في قوالب فردية وتريه يود أظلي لطيب لطفتي الآن. أضيفي إليه التوت ثم أغطيه وغطيه مدة ربع ساعة.



2 في ذلك خربي قيسر السكر والماندولا والمزاج اليدوي. حشي السطوب من التوت وأضفها.



3 أضيفي السطوب المراكز وأهبطي حتى تتمازج المكونات ثم سغفه لإزالة الرغوة.



4 صنيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل يود ثمجهها في لينة أو إدام به عدد عشرة حبات الكراميل ثم أضفها إلى القوالب على شكلها صناع حريم مدة ساعة عند التبريد ورتبه بالماء الك.



## فلان بالكوك

المقادير

- نصف كاس صغير من الكراميل (ص 1)
- قلة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 125 غ كوك
- 4 بيض
- 100 غ سكر حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 250 غ سكر سيدة



# موس بالفريز

المقادير

- 100 غ سكر مسيكة • 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية • 1 بيض دجج

التحضير



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واضربيه جيدا ثم صفيه.



2 اخفري القشدة الطرية بالخواب الكهربائي مع إضافة السكر شيئا فشيئا حتى تحصلين على كريمة شانتي.



3 اضيفي الفريز واضغطي بهدوء من الأسفل إلى الأعلى ليمتصق الخليط برفقه.



4 اخفري البيض الرخيص بالخواب الكهربائي حتى يصبح كثيفا، اضيفيه إلى الفريز والقشدة واضغطي بهدوء ثم صفيها في كوب طرية.



ضعيها في الخلاط لمدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زيننها بالفريز و توداج التجماع





• 50 سل حليب • 150 غ سكر صفيحة

• 3 ملائق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 1 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملائق صغيرة نشا (مايزينا)



1 اغلي الحليب - اغلي النار ثم  
اضفي القهوة سريعة الذوبان



2 اخفسي أصفر البيض مع 100 غ  
سكر اضفي النشا واخفسي



3 اخفسي الحليب قليلاً فخلطاً فوق  
الخليطة مع القهوية - اضعه على نار  
خفيفة وحركي حتى تحصلي على  
كريم كثيف ثم اتركه يبرد



4 اخفسي القشدة الطرية مع بقية السكر  
والطرف الكورباتي - اضيفها الى كريم  
القهوة بعد ان يبرد تماماً واخفسي  
اخفسي البيض البسيط والطرف الكورباتي

على يدوج الثلج و اضيفه ببطء ثم صبي الموس في اكواب فردية  
واتركها في الثلاجة ساعتين على الأقل - عند التقديم زينها برفائق اللوز  
والكافور والشكلاطه وماشابه



## موس بالموز (البقان)

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات موز ناضجة (بنان) = 2 أبيض مبشور
- 2 ملعقة كبيرة سكر سيدة = 30 سكر نشاء طرية
- 1 ملعقة كبيرة عصير حامض

1. تقشر الموز وتغسله. أصبغ إليه  
عصير الليمون والسكر وأطحنه  
بالمطاطة الكهربائية.

2. اخفوي الخبيزة الطرية بالطراب  
الكهربائي حتى يصبح على شكل  
شاشي ثم أضيفي إليها عصير الموز  
والنشأ بحد.

3. اخفوي البيض المبشور بالطراب  
الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم  
أضيفه إلى التريم وأخلطي بحد.

4. صبي الموز في أواني فردية وضعه  
في الثلاجة عدة ساعات على الأقل.  
عد التقديم زينه برفاش الشكالة  
وسلم الموز (البقان).

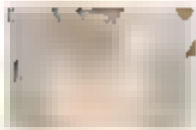


# موس بالمشكلات

المحاضرات

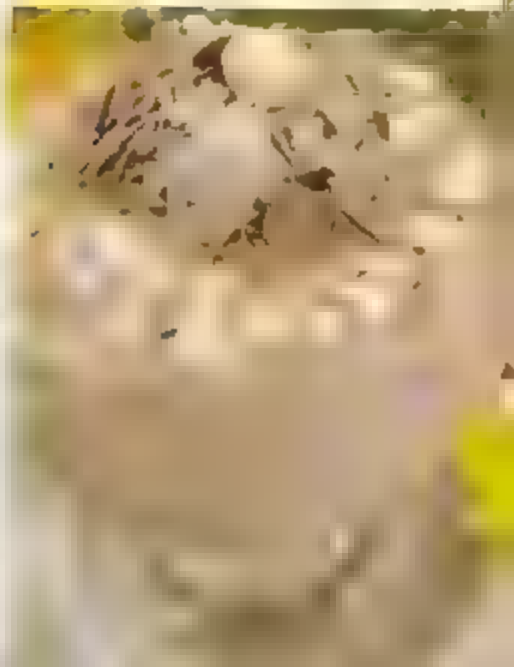
المادة: علم الحشرات ٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



كريم بماء الزهر

• محاسبه

• نبي حبيب • • صلواتي • • • • •

● اعلائے کبریا کا نام لے کر ہر روز ۱۰۰ بار پڑھ کر کفر سے توبہ کیلئے دعا کیلئے پڑھو

■ ۱۰۰۰ و کثیر د حدیبیہ درگاہ معنی ■ مدعی کثرت حسیب

10

11 d d.

10

204

511 A

المعروف

1991

المستوى (المبتدئين) المبرمجين والحصول على



# گريه الاناس

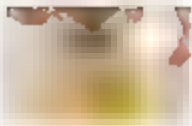
سند

د. ٦٦

١. تل عصير انا ٢. حلاوت کبود سا ٣.

٤. اسفر پخته ٥. س حلی ٦. س قند سر

٧. س ٨. س ٩. حلقه حلقه ١٠. حلقه



كريم البرققي

4.

اسد حم

۵ ر عصب و زلف هری

■ ۷۵۰ م سنر سمیت ■

(4) 注意

٥ ملارجة كبرىة عا هاور.



الخطاب



# آرزو بالحليب

شماره

نام

• 5- و نیمه از بیس مینو • ۵ بیس

• 10- سکر سفید • ۱۰- حبه مغل

• صبحه نیمه • ۵- حب گاه • ۵- گاه • ۵- مهر

• صفا گاه • ۵- ملا او بیوه • ۵- ۲

بر الطر

العب

بر

بر

بر

بر







# كريد بالهسل والكركاع

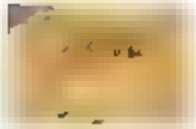
الحضرة

ندى

كريد عددي او حقيق عددي حقيق حقيقي

آ: غير مطحور ع: ع

آ: ع: كاح مهرسي



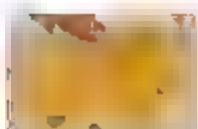
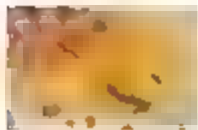
كريب بالكاوكاو و مربى البرتقال

ملخصه ۱ -

٥ . ج۱ : اربع و تحفہ حسب ادوین مو لا

٥٦٦: ٦ و ٧ ح. ر. غير مصرح

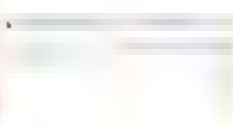
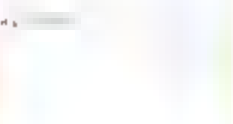
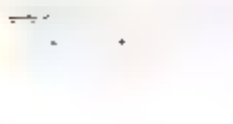
L. L. C.



# كريب بالتماح والقرفة

١٠٠٠

- ١ كريب عادي وحيد حسب ذوقك
- ٢ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٣ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٤ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٥ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٦ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٧ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٨ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٩ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ١٠ كريب بالتماح حسب ذوقك



# كريب بالشكلاطة والبندق

عدد

حجم



المعروف بـ

مفيدة

11

11

كريب عادي وحيد حسب النوع ص ٢٠ ١٠

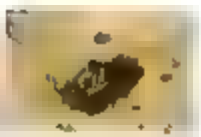
٦٧٢ ك شكلاطة سحر

١١ ٦٧٢ ك شوكولاتة بندق وبنفس

١١ كريب فستق طرية

عدد في الكمية

١١



٢٠ ك ٣٠



١١ ك

١١ ك

١١ ك



# كريب بالفريز

تتمتع بحضرة

حشوة كريب

• كريب حشوة الفريز •

• كريب حشوة الفريز •

• كريب حشوة الفريز •

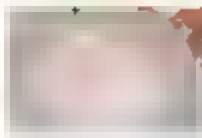
• كريب حشوة الفريز •

• كريب حشوة الفريز •

• كريب حشوة الفريز •



• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •



• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •



• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •



• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •  
• كريب حشوة الفريز •



# تبراهيسو

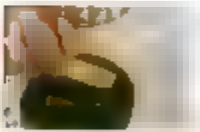
د

د

۶ قطعه منکويې Hushim + شعر مص + شعر جتو

۷ ع منکر سیده ۵ ۶ ۷ شعر ماسکار بوي ویا تنی

۸ سر خجوه قومه ۸ دلاوی شیرد کاکو و سر





حالیہ

32

•  $K_1 = 2 \times 10^{-2}$  لربط •  $7$  أحسنك بجمع  $+ 3$  لربط

۷. قطعہ ہسٹریکریٹ (Hysteric) کا ذکر ہم مسکد میں کرتے ہیں۔

٥ حذاف منعه صغيرة من الزاد "و" و "هـ" من عمنى من "هـ"

۶. اے اللہ! سب سے زیادہ شایعہ و فساد کرنے والے کو سزا دے

٤ شعبه الى س اتح تم  
١ و طعي

$$E_{\text{KI}} = E_{\text{H}} + \frac{RT}{nF} \ln \frac{1}{K}$$

|| ع ٦ || الشكر على ما في

۱۱۰ + اہمیت کی بجائے

کتاب - ۱۲

2004

• • • • •

۶۔ عسری یادگاری

2021

● ۱۰۰۰ نفر

2010

• الفهرست

عنه منقح منقح علي الفل عبد التقي

س. ١٠٠







# حلوى الاناناس

المقادير

الوقت

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق

١٠ دقائق | ١٠ دقائق | ١٠ دقائق







# هيني شارلوت

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠  
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠  
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠  
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠







1 قشعي الأناناس إلى مكعبات والكوي  
إلى دوائر



2 ادعبيها في كؤوس فردية بشكل  
بشقاقات



3 انشطي الحليب، عصير البرتقال وعصير  
الحمضيات



4 صيبي فوق الأناناس والكوي ثم زيني  
بالفستقة المطبوخة المخفوقة وحب التوت

## سلطة الكيوي والأناناس

الأناناس

التحضير

- « 4 حبات كيوي » على أناناس بعصر
- « 3 ملاعق كبيرة نسل » نصف كأس عصير برتقال
- « ملعقة كبيرة عصير حامض »



## سلاطة الفواكه بالسكنجبين

المكونات

الطماطم

- 300 غ فريز • 3 حبات موز (ممتلئة)
- 3 حبات لوز • 100 غ سكر مثبنة
- نصف كأس عصير أناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكرجبير أحمر مخلوكة • 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية



1 نضعي كل الفواكه في مكعبات ويطبخ  
فوقها السكر.



2 اخلطي السكجنبيير، عصير الحامض  
وعصير الأناناس.



3 ضعيه فوق الفواكه واخلطي



4 أضفي الزبيب واخلطي ضعيبا في  
طبق التقديم وزينها بالقشدة الطرية  
المختلقة.



1 اضربي البامبوت وادهني بالزبد اللين



2 اضيفي مسحوق اللوز وعاء الزبد والسكر



3 ضعي المشعشع الجاف الى سكر صابرة واضيفيه ثم اضيفي الزبد والسكر الى المزيج واخفطي



4 صديه في اكوارد فوارة واسكبي فوقها الحشوة يمكن ان تزينها بالسكر والبن



## سلطة بالفاكهة الجافة

المقادير

- 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ لوز مقشر ومطبوخ • 100 غ مشمش جاف
- 100 غ كزكاج • 100 غ زبد • 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر



# سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 100 غ فواكه • 3 موابح إجاص • 3 حبات زباد
- 3 حبات «وز» (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سادة • 2 ملاعق قشدة غنية
- 4 ملاعق كبيرة «سل» • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بمطاش)



1 قصعي تفوكك إلى مكعبات، اضيفي إليها عصير الحامض وزشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي واضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز الكركاع والبمطاش قليلاً، قطعها إلى أرباع، اضيفوها واخفطي.



4 عند التقديم، ضعي جزءاً من الشائبة الطرية بالمكعبات في كل صحن، ثم اضيفي الفواكه.

